

LA ALMAZARA DE DOÑA MARGARITA RUBIRA RUIZ, DE ABANILLA

A. González Blanco

A D. Jerónimo Molina, que en los últimos días de su vida trabajaba para conseguir el traslado de las piezas de este trujal al Museo de Jumilla. Juntos hicimos algunas gestiones en tal sentido y programamos otras. ¡Ojalá que el presente estudio, además de honrar su memoria, contribuya a la realización de uno de sus últimos empeños para gloria de su querido Museo!

SUMMARY

Consideration is given to an example of the oldest and most spectacular type of oil press known in the Mediterranean region, with particular attention given to chronological aspects and reference to descriptive data from classical sources. Lexicological aspects of the different parts of this kind of oil press are considered in their context.

1. LOCALIZACIÓN E IDENTIFICACIÓN

Situada en el centro urbano de Abanilla, calle San José n. 12, esquina a calle Gaona y a Calle de los Granadicos, fue propiedad de D. Francisco Ruiz Vives, de quien pasó, por herencia, a su hija María Ruiz Marín, casada con D. José Rubira Ribera de los cuales la heredó su actual propietaria D^a Margarita Rubira Ruiz.

La almazara estuvo en funcionamiento hasta 1954. Desde entonces dejó de trabajar y fue en abril de 1982 cuando se nos comunicó que iba a ser desguazada, tras haber sido vendido el utillaje de la misma. Fuimos a verla¹ y hallamos la maravilla etnográfica que pasamos a describir.

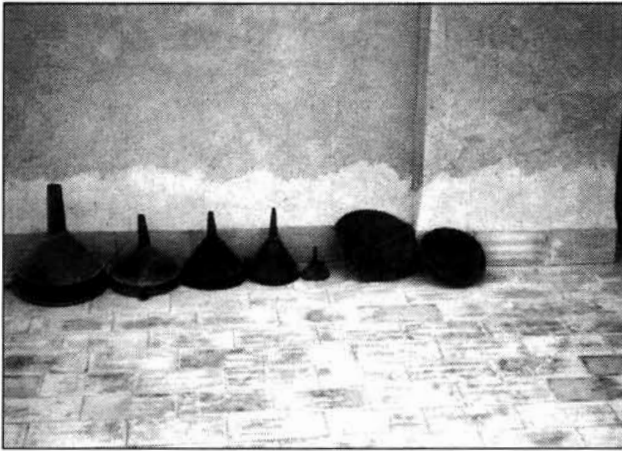
¹ Fue en el mes de abril de 1982. Nos avisó el Sr. Gaona de que la almazara había sido vendida y que por aquellos días se iba a proceder a su desguace. En el mismo día en que la visitamos denunciemos el hecho y su importancia a las autoridades locales y provinciales, sin que al parecer ni

2. INTERÉS DE ESTA ALMAZARA

Desde el punto de vista técnico y de historia de la artesanía, una almazara se compone esencialmente de un molino y una prensa. Y su interés está centrado en estos dos elementos claves. En la almazara que aquí nos ocupa, el molino es de buena calidad: preparado todavía para ser movido por tracción animal, y con un sistema de alimentación regulado por una tolva simétrica con el rulo, no necesita de comentarios más pormenorizados.

Por el contrario la prensa, o mejor dicho, las tres prensas que en la almazara hubo (de las que quedan sólo dos),

entonces ni después se haya podido hacer nada. Agradecemos al Dr. P. Lillo Carpio y a D. A. Guerrero Fuster la colaboración prestada en el estudio del tema y en las gestiones realizadas por entonces para dar a conocer y tratar de salvar todo el cuerpo de la almazara.



FOTOGRAFÍA 1. *Diversos instrumentos del utillaje de almazara: embudos, trejilla para recoger la pasta de la solera, casco para recoger el aceite de la fuente.*



FOTOGRAFÍA 2. *Diversos recipientes usados como medidas en la almazara: dos cántaros, la media arroba, el cuarterón y la caldereta.*

son dignas de amplio y documentado comentario. Así como otros particulares de los que diremos algunas palabras.

3. EL PROCESO DE EXTRACCIÓN DEL ACEITE

La extracción del aceite es una operación que se remonta a la prehistoria y que a lo largo de los siglos ha ido definiéndose tanto en sus procesos como en su utillaje. El proceso es lo que aquí queremos exponer, la terminología sobre los instrumentos que se emplean a lo largo del mismo todavía es algo que la tradición recuerda y que no creemos que haga falta detenerse en explicar, al menos para quienes han tenido alguna relación con la vida campesina. Aparte de las medidas de capacidad que eran típicas



FOTOGRAFÍA 3. *Molino de la almazara. Consta de un solo rulo, con una tolva colocada perfectamente opuesta al rulo. La aceituna caía a la tolva desde el piso superior de la almazara. La solera no se ve en la foto por culpa de los objetos y basura que cubre materialmente la base del molino.*

de la almazara, recordemos únicamente dentro del ámbito murciano la llamada «trejilla», que es una especie de recogedor de hojalata que servía para recoger la pasta molida del canal de la solera; su cabida era la misma que se colocaba en un capacho, de forma que con cada cogida se preparaba uno de éstos y con cada molienda se preparaba un pie de prensa (fotografías 1, 2 y 3).

A) La aceituna se acarreaba a la almazara donde se la depositaba en los alforines situados en el piso superior del edificio (fig. 1).

B) Desde el piso superior la aceituna caía a la tolva y desde ésta a la solera sobre la que el rulo la machacaba (fotografía 3), despidiendo además la pasta hacia el exterior, que así se depositaba en la parte externa de la solera, en la cavidad que forma el rebaje de la piedra de la dicha solera, en su último segmento circular.

C) Con ayuda de la trejilla, la pasta se ponía en los capachos, llenando uno con cada cogida de la trejilla. Y con los capachos se hacía el pie sobre la piedra base de la prensa (fotografías 4 y 5). El pie era la pila de capachos llenos que se superponían para ser prensados. Sobre el pie se colocaba la pieza de madera de olivo, encina o roble, en cualquier caso madera dura (fotografías 6 y 7), con la que se pretendía obtener que la viga hiciera presión homogénea sobre todo el pie de capachos llenos de pasta molida.

D) Ya todo preparado, se hacía la prensada, operación que se conocía con el nombre de *bajar la viga* y que duraba 24 horas (fotografías 8, 9, 10, 11 y 12).

E) *Una vez que había bajado la viga*, se la levantaba y se quitaba el pie vaciando el contenido de los capachos en una segunda *solera* sin rulo, en la que se removía con

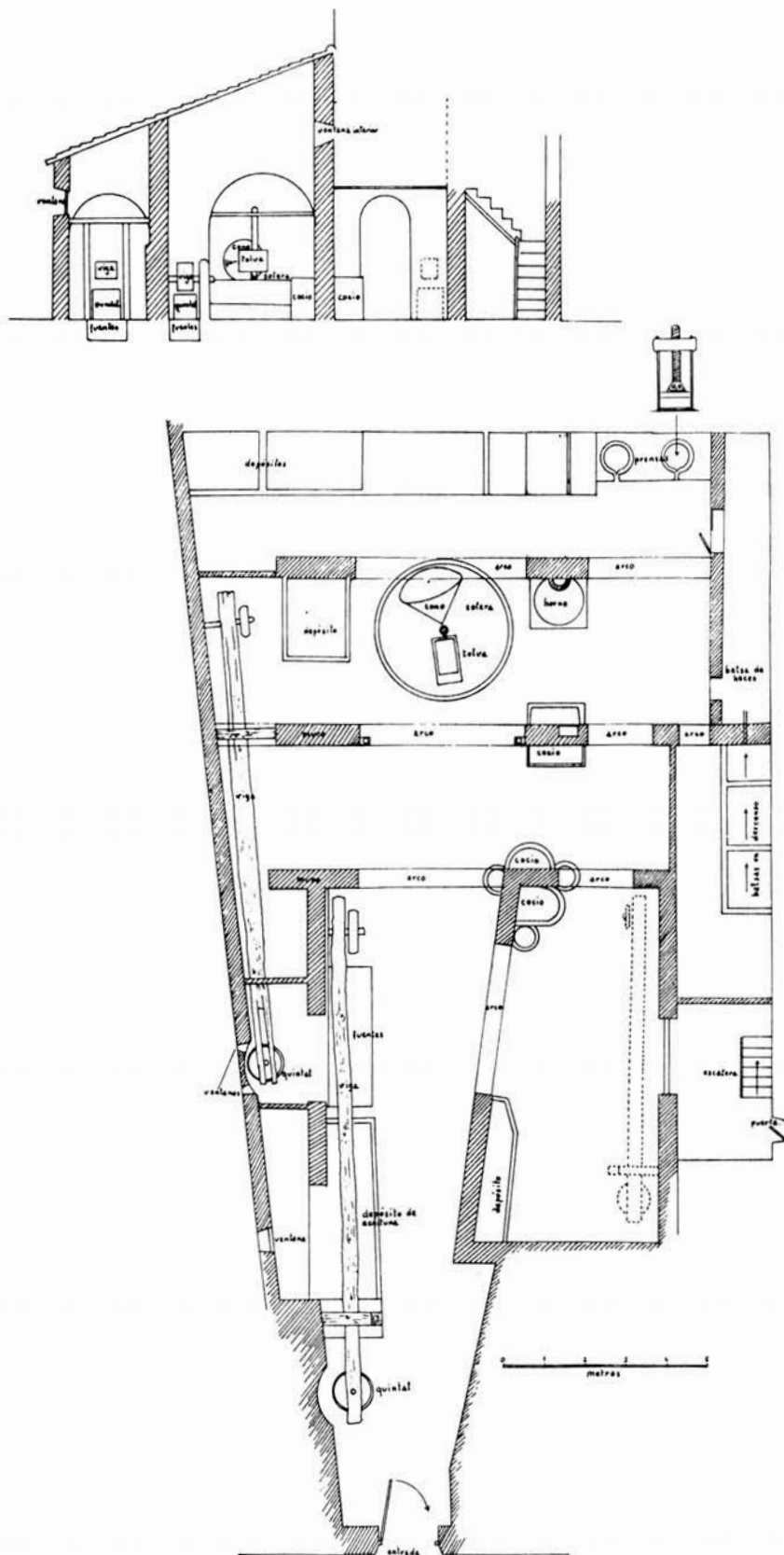
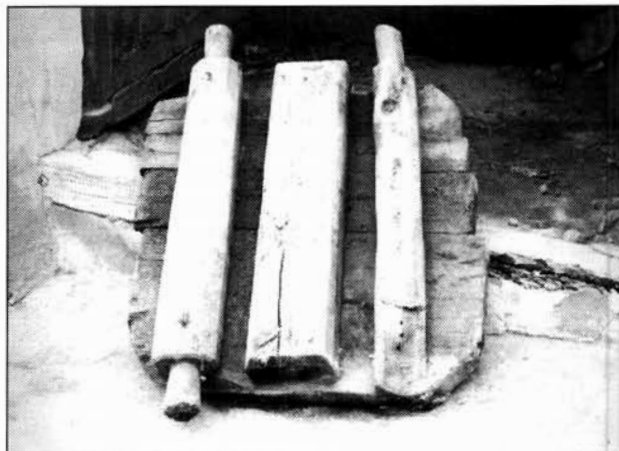


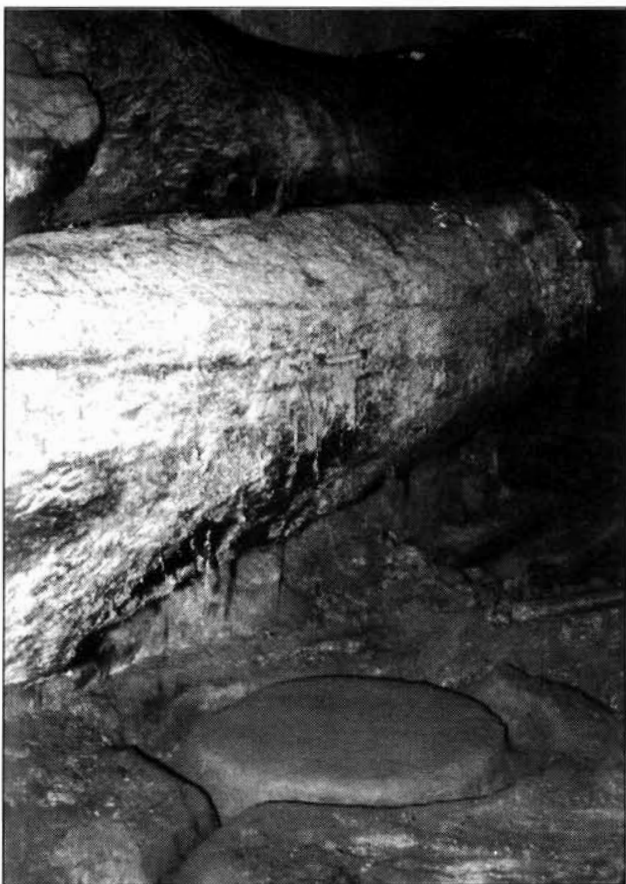
FIGURA 1. Plano de la almazara de Doña Margarita Rubira, según D. Pedro Lillo Carpio.



FOTOGRAFÍA 4. Piedra de base de una de las dos prensas de tipo genovés que aún se hallan en la almazara y que debieron usarse más bien para prensar uva.



FOTOGRAFÍA 6. La cara posterior de la pieza para cubrir el «pie» de la prensa. Como se puede ver la pieza va reforzada fuertemente, sin duda para aguantar el peso de la viga sin sufrir deterioro.



FOTOGRAFÍA 5. Piedra de la base de la prensa de viga n. 1, con una buena visión de la viga compuesta que sirve de eje a la palanca.



FOTOGRAFÍA 7. Cara anterior de la pieza de madera dura de olivo, que se solía colocar sobre el pie de capachos llenos de pasta molida con el fin de que la presión de la prensa se hiciera de manera más homogénea sobre todo el pie.

hazadas mientras se rociaba con agua caliente. Luego, una vez templada, con el contenido de dos pies hacían uno y volvían a prensarlo (de ahí la conveniencia de que hubiera tres prensas, como en realidad las hubo durante todo el tiempo que trabajó la almazara).

F) El piñuelo se vendía después. En los últimos años se vendía, en concreto, a una fábrica de Aspe.

G) El aceite que salía de la prensa se recogía y de ella una parte, la limpia, era depositada directamente en los cocios.



FOTOGRAFÍA 8. Primer plano del engranaje que, sujeto al quintal, servía para unirse al husillo.

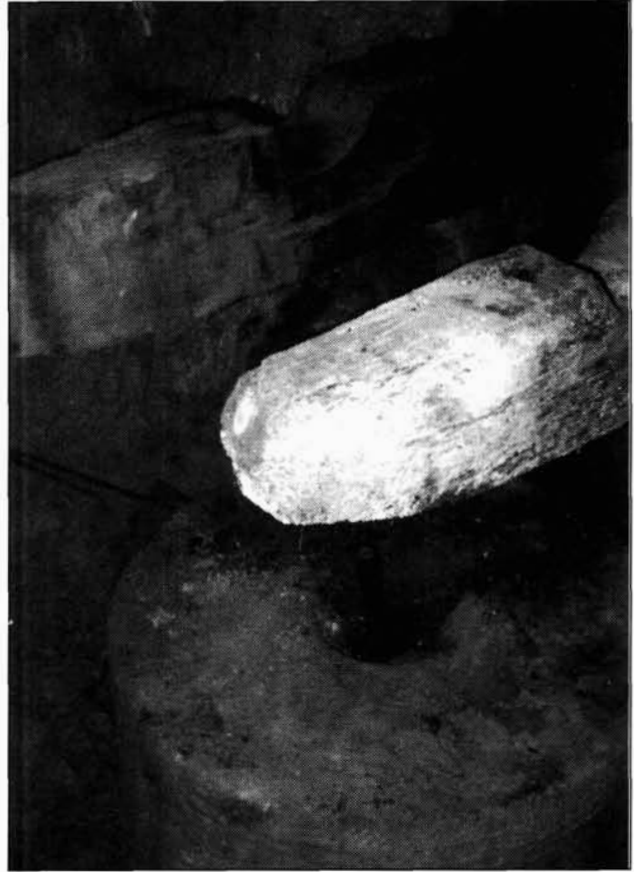
H) El resto del aceite que no era posible separar en la fuente del agua, se echaba, con ésta, en las *cantimploras*, que eran tres recipientes ordenados en un nivel decreciente, en los que el aceite iba decantándose del agua, por flotación. Se recogía con el *casco*, que podía ser un recipiente formado a partir de una calabaza de rabo o también un recipiente metálico.

I) El agua iba a parar a la *balsa de heces*, situada junto a la última y más baja de las *cantimploras*. Allí se detenían los restos de la molienda, depositándose por sedimentación las sustancias diluidas en el agua. Ésta iba al río, sirviendo aquéllas para abono.

Como hemos indicado más arriba, entre los elementos de todo este proceso algunos son dignos de dedicarles una nota etnográfica.

4. LA ENERGÍA DE LA ALMAZARA

Al igual que en la más remota antigüedad o en la



FOTOGRAFÍA 9. Vista del quintal de la prensa n. 2. Es perfectamente identificable la superficie superior del cilindro que es el quintal, con el hierro del centro para enlazar con el husillo y el extremo de la viga del que se colgaba el husillo, que en esta ocasión, además, estaba adaptado para ponerle también un fuerte contrapeso.

oleotecnía rural², la única energía empleada en el proceso era la animal.

El molino funcionaba con un animal de tiro que giraba, probablemente con los ojos vendados, alrededor de la soleira y al girar movía el rulo produciendo la molienda de la aceituna.

La pasta molida era transportada mediante la trejilla a los capachos, naturalmente por manos de hombre, las mismas que componían el pie para la prensa.

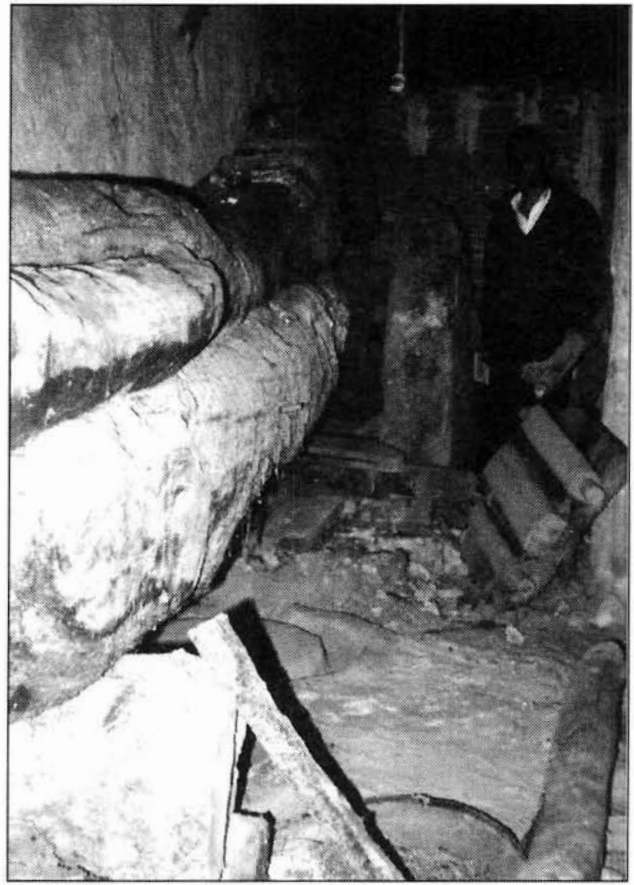
La prensa se organizaba levantando el *quintal* por medio de trabajo de palanca y luego con el peso de la viga fortalecido por el peso del *quintal*.

Manos de hombre volvían a remover la pasta de la

² Puede verse el conjunto de perspectivas de almazaras en la obra *La oleotecnía rural*, Roma 1957.



FOTOGRAFÍA 10. Vista general del extremo de la potencia de la prensa n. 2. Se puede apreciar la composición de la viga, uno de cuyos componentes, desmontado, yace en tierra a la izquierda de la viga. Y son igualmente visibles los stípites o par de postes para sujetar y evitar que, con el peso del quintal, la viga se desviara.



FOTOGRAFÍA 11. Vista general de la prensa de viga n.1, situada más al fondo de la almazara. Son perfectamente identificables: 1.- La viga múltiple que es el eje de la palanca de segundo género. 2.- La piedra que sirve para sujetar el eje y que es el punto de apoyo de la palanca que es la prensa. 3.- La piedra de la base de la prensa sobre la que se colocaban los capachos con la aceituna molida, y que constituía la resistencia de la palanca. Falta ver el otro extremo de la viga con el husillo y el quintal que constituían la potencia de la palanca.

primera prensada para mojarla y calentarla y de nuevo para someterla a una segunda acción de la prensa.

Y el aprovechamiento de los resultados del trabajo también se realizaba con trabajo de hombre, que tenía que coger el aceite bueno de la *fuenta*, el malo de las *cantimploras*, y sacar el abono de la balsa de heces. Y finalmente recoger el *piñuelo* y transportarlo.

El trabajo humano ha ido capitalizando la experiencia y desde el empleo de los niveles de los dos pisos para facilitar la caída de la aceituna en la tolva, hasta el de los desniveles de las *cantimploras* para realizar la decantación, toda la almazara es un lugar de transformación de energía pero sólo en niveles muy elementales.

5. LAS PRENSAS

Lo más espectacular y sin duda lo más interesante de la almazara son las prensas.

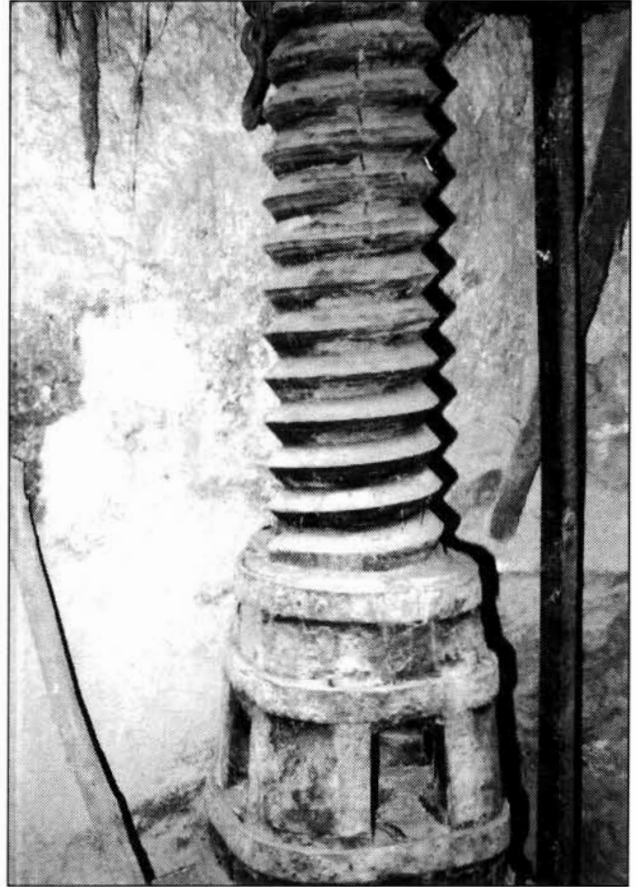
Todavía en el siglo pasado decía un autor italiano, explicando las máquinas o prensas para exprimir el aceite:

«a) Prensa calabresa. Es el más antiguo de los aparatos extractores y al mismo tiempo el menos útil para el objeto a que se le destina (fig. 2).

Consta de una gruesa viga *a* de madera de encina, de tres a cuatro metros de larga, un metro de ancha y 75 u



FOTOGRAFÍA 12. Primer plano de la piedra que sirve de árbol para la prensa n. 1, con clara visión del tornillo de madera que forma el punto de apoyo de la viga-palanca.



FOTOGRAFÍA 13. Eje-husillo de una de las dos prensas de vino de tipo genovés de la almazara.

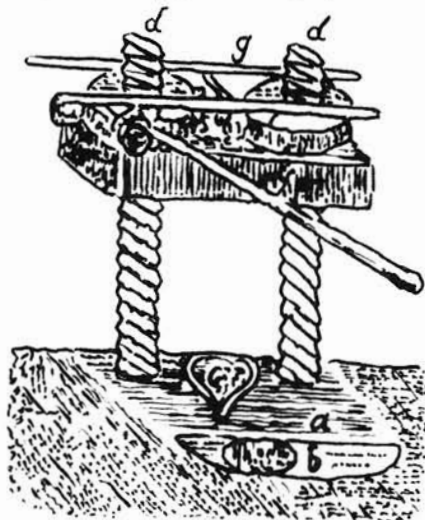


FIGURA 2. Esquema de la estructura de la prensa calabresa. Abunda en Murcia, como puede comprobarse con sólo visitar el Museo Carcelén de Jumilla.

80 cm de alta. Esta viga, llamada en calabrés *chianca*, se coloca sobre el piso de la almazara, por lo regular próxima a uno de los ángulos de la misma, y junto a un hoyo, *b* abierto en el suelo y en el que se coloca una tinaja de madera con capacidad suficiente para recibir el aceite que va saliendo de la prensa. En el centro de la viga hay un pequeño canal circular *c* del mismo diámetro que los *capachos* o *esportines*, los que se apilan sobre el disco central cuando están llenos de pasta.

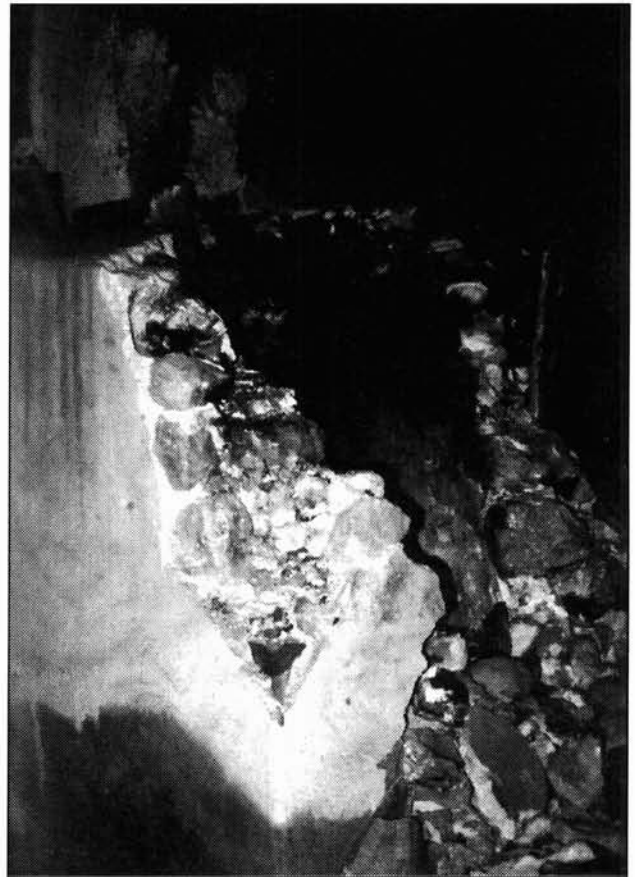
El canal está destinado a recibir el aceite y el agua de vegetación que gotea de los capachos, y la vierte en la tinaja por medio del pico que tiene junto a ella.

A ambos lados de la viga se levantan dos husos *d* y *d*, que atraviesan por dos agujeros a la otra viga *f* superior móvil y muy parecida a la primera, y que tienen en la parte alta sus correspondientes tuercas *e* y *e*.

La viga móvil se hace descansar sobre la pila de capachos levantada sobre la viga inferior, y su propio peso hace salir algo de aceite; en seguida se enroscan las tuercas, primero a mano y luego con la ayuda de una barra de



FOTOGRAFÍA 14. El llamado «burro» o madera giratoria a la que se enrollaba la tuerca que al ir enroscándose hacía presión tirando para atornillar la cabeza de una de las prensas de vino de la almazara.



FOTOGRAFÍA 15. EL INFIERNO. Según Doña Margarita Rubira Ruiz se llamaba así a un depósito pequeño situado junto a la caldera de calentar agua, en el cual se tenía aceite de las «cantimploras» para alimentar los candiles. Tal concepción del «infierno» es bastante peculiar y no parece ser la más usual y extendida.

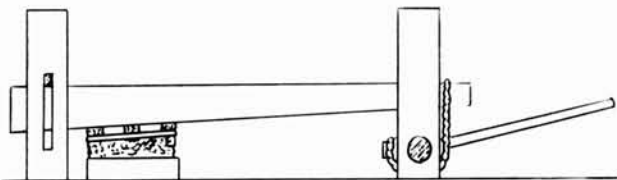


FIGURA 3. Prensa de vino según la describe Catón el Viejo. El largo brazo de la palanca es sujetado en uno de sus extremos mediante un travesaño entre dos postes. El otro extremo se obliga a bajar mediante cuerdas al modo como indica la figura.

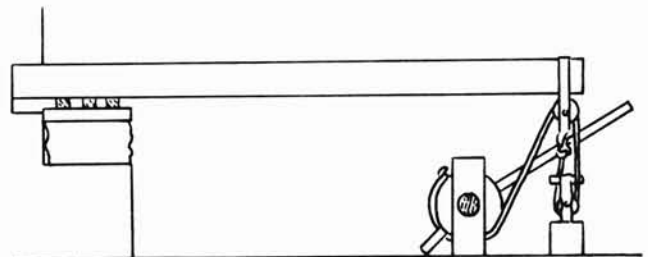


FIGURA 4. Prensa de palanca y piedra, según Herón. Un extremo de la viga está introducido en el muro; al otro se cuelga una piedra mediante un cabestrante.

madera a modo de palanca, consiguiéndose hacer una presión mayor sobre los capachos.

Para hacer subir la viga móvil, luego de haber llegado a la mayor presión posible, se opera del modo siguiente:

Se coloca horizontalmente sobre las tuercas una escalera *g*, a la que se une en su centro el gancho de hierro que hay en la cara superior de la viga móvil, y haciendo girar en sentido inverso a las tuercas, se logra que suba ésta.

Con una prensa construída de este modo, no sólo se deja de ejercer sobre la pasta la presión que se requiere para extraer la mayor cantidad posible de aceite, sino que se pierde mucho tiempo en esta operación y, por lo tanto, la elaboración es más cara. Es cierto que las prensas calabresas en la mayor parte de las comarcas han sido substituidas por prensas genovesas y éstas, a su vez, por las de palanca múltiple; mas, a pesar de esto, no han desaparecido por completo.

En varias almazaras de Sicilia y Calabria, se ven aún *prensas calabresas* en pleno uso durante los meses de diciembre y enero, sirviendo su presencia de testimonio del apego que muchos oleicultores tienen a los sistemas antiguos.

También hemos de hacer notar, que, en algunas comarcas de Sicilia y los Abruzos, la extracción del aceite se efectúa con artefactos mucho más prehistóricos que la prensa calabresa. En Sicilia, los capachos llenos de pasta se someten a la presión de una gruesa y rústica viga fija por uno de sus extremos a la pared y capaz de bajar y elevarse al impulso de un huso que levanta un grueso pilón que sirve de peso. Es, en resumen, la famosa *prensa de viga* empleada en muchas partes de Sicilia para exprimir el orujo de la uva. Esta tosca máquina, que no viene a ser otra cosa que una palanca sencilla de segundo orden, se llama en los Abruzos *trabocco*. Es de esperar que de las prensas calabresas, *trabocchi* y genovesas se pierda toda huella en nuestras almazaras³.

Nos hallamos, pues, en la almazara de Abanilla no ante una prensa de tipo calabresa, sino ante un *trabocco*.

6. LA HISTORIA DE ESTAS PRENSAS

Acabamos de oír calificar de «prehistóricas» a este tipo de instrumentos o máquinas. Hemos de advertir que en la antigüedad eran aparatos bien conocidos y alguno de ellos puesto en relación con invenciones de eminentes técnicos, si bien la idea aparece sin padre ni madre ni genealogía. Oigamos a Drachmann la descripción que nos hace de estas prensas:

3 A. ALOI, *El olivo y el aceite. Cultivo del olivo. Extracción, purificación y conservación del aceite*. Traducción de la cuarta edición italiana por D. José Abargues Ferrer, Valencia 1899, pp. 217-220.

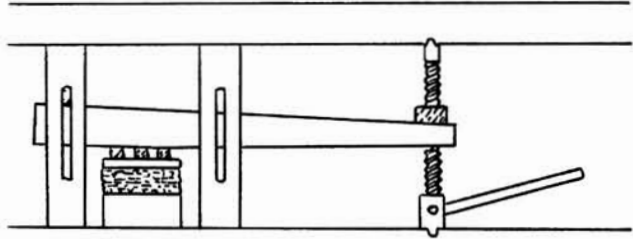


FIGURA 5. Plinio: Prensa de palanca y tornillo. Las cuerdas se hallan substituidas por un tornillo con una tuerca tal y como se indica en la figura.

La prensas de palanca y tornillo

«Plinio describe el desarrollo de la prensa, que se utilizaba de igual modo para el vino y para el aceite (N.H. 18, 317). Comienza: 'Nuestros antepasados sujetaron (el árbol de la prensa) con cuerdas, correas y palos'. Esto se refiere a la prensa que Catón el Viejo (234-149 a. C.) describe (*De re rustica* 18). El extremo interior de la viga de la prensa se mantenía bajo mediante travesaños que se introducían en las ranuras de dos fuertes postes (fig. 3). Otro tipo de construcción era usual en Grecia (Heron, *Mecánica* 3, 13): aquí un extremo de la viga se introducía en un agujero en el muro; en el otro extremo de la viga se sujetaba una gruesa piedra —colgada con un cabestrante— la cual con su peso mantenía la presión (fig. 4). Plinio continúa: 'En estos últimos años se ha comenzado a usar un invento griego, un husillo en torno al cual hay unos surcos en espiral, sobre el que unos fabricantes actúan mediante una pértiga mientras que otros con la pértiga hacen elevar del mismo una caja grande de piedras, mecanismo que se ha hecho muy famoso'. Plinio señala aquí dos usos del tornillo en relación con una prensa de viga. En el primer tipo de construcción (fig. 5) es algo fijo en el edificio de la prensa probablemente tanto en el suelo como en el techo, de forma que mediante una palanca, pueda ser hecho girar en su sitio. Al girar se hace empujar hacia abajo a la viga de la prensa con la ayuda de una tuerca, ya que de otro modo con agujero y clavija el mecanismo no resistiría una presión tan fuerte. Fuera del pasaje citado no hay otro testimonio de este tipo de prensa.

El otro tipo de construcción, en el que el tornillo levanta una caja de gruesas piedras (fig. 6) es manifiestamente un desarrollo ulterior de la prensa griega con la piedra colgante. *Prensas construídas según este principio están todavía en uso*⁴. La tuerca está sujeta al extremo de la viga que está abierta en horca. El husillo se enrosca en un coginete a la piedra; tan pronto como la piedra se ha levanta-

4 La cursiva es nuestra y la hacemos porque es el caso de la almazara que estamos estudiando en Abanilla.

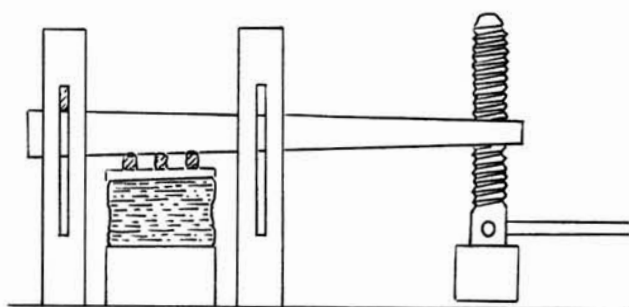


FIGURA 6. Plinio: Prensa de palanca y tornillo con una piedra colgante. El tornillo levanta la piedra o caja de piedras lo que ocasiona la presión.

tado del suelo, se va moviendo con el tornillo, y así se evita una gran parte del frotamiento.

En la Mecánica de Herón (3,15) hay una prensa de este tipo (fig. 7). La viga de la prensa está introducida por un extremo en un agujero del muro. El husillo sujeto a una piedra está en el otro extremo. Y una tuerca tan larga como el tornillo levanta la piedra, cuando se la hace girar en la dirección según la cual se introduce en el tornillo. Para la fabricación de una tan larga tuerca se emplea un bloque de madera de esa longitud primero partido en dos y luego vuelto a reconstruir. Probablemente fue éste el primer intento de usar un tornillo en una prensa de vino. El tallar una tuerca de tal magnitud a partir de un bloque de madera no hubiera sido necesario; en ambas prensas descritas por Plinio era suficiente un trozo de madera más corto. Y también él podía ser partido para tallar la rosca⁵.

Así pues, en Abanilla estamos ante unas prensas que ya describe Plinio y que, al parecer, fueron ideadas como una modificación de la prensa de viga prehistórica.

7. LO TÍPICO DE LAS PRENSAS DE NUESTRA ALMAZARA

El tipo de las prensas de Abanilla es, pues, conocido desde la antigüedad. Pero lo que rompe el esquema que hemos recogido en nuestro texto y en las figuras esquemáticas reproducidas es la magnitud y el modo de obtenerla en la almazara de Doña Margarita Rubira.

En efecto, las prensas tienen unas vigas de más de 12 metros de largas. Están formadas, además, no por un solo madero, sino por la suma y agrupación de varios maderos sujetos fuertemente con abrazaderas. El conjunto es simplemente espectacular. Es toda una intensa tradición artesanal de carpintería la que subyace a tal tipo de cons-

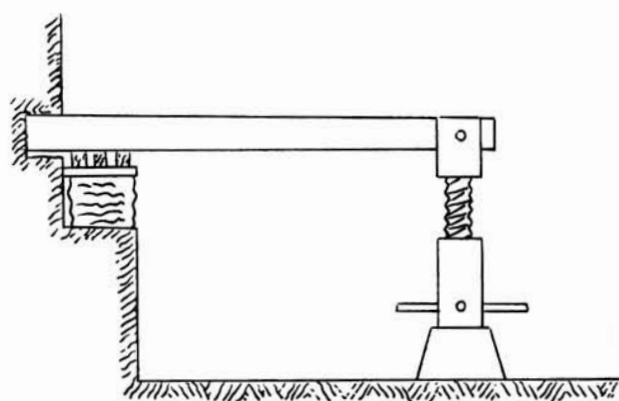


FIGURA 7. Herón: Prensa de palanca y tuerca con piedra colgante. El tornillo está fijo en la viga y es la larga tuerca la que hace subir la piedra.

trucciones, que denuncia la mano de un obrero artesano que ha aprendido de la tradición y es capaz de acentuar el rendimiento por los procedimientos más simples, llamativos y eficaces, dentro de su elementalidad.

Las dos prensas que quedan en esta almazara son piezas de museo y causarían asombro a los visitantes del mismo.

8. EL RESTO DEL MATERIAL DE LA ALMAZARA

A título de complemento añadimos que hay en la almazara además dos prensas del tipo de las llamadas *genovesas* en el autor que hemos citado más arriba (fig. 8).

Son prensas de madera, que indican mayor perfeccionamiento que la calabresa. Consta también de dos vigas, una inferior *a* y otra superior *b*; pero ésta, en vez de ser móvil, está fija por dos columnas también de madera *cc* que se levantan a los extremos de la viga inferior, como los dos husos de la calabresa

En la viga inferior se halla el canal que recoge el aceite y lo vierte por un pico en la alpechinera, y en medio del superior o cabezal se encuentra la tuerca, por dentro de la cual pasa un huso de madera, que termina por bajo en un cubo agujereado por dos galerías perpendiculares capaces de recibir la cabeza de una palanca (fotografía 13).

Bajo el huso se coloca un fuerte madero destinado a comprimir la pila de capachos.

Haciendo bajar el huso se obliga a hacer lo mismo con el madero, que a su vez comprime los capachos cargados de pasta, lográndose así que de ésta se desprenda el aceite y el agua de vegetación que contiene, cayendo por el canal en la alpechinera.

La palanca con la que se hace girar el huso, se empieza a mover primero con los brazos y cuando esto ya no es posible con la ayuda de un torno *n* (fotografía 14).

⁵ A. G. DRACHMENN, *Grosse Griechische Erfinder*, Zürich 1967, pp. 31-34. Y más ampliamente el mismo autor en *Ancient oil mills and presses*, Copenhague 1932.

A la prensa genovesa para hacerla más sólida y que haga una presión mayor se la suele poner el husillo y la tuerca de hierro»⁶.

La dueña de la almazara nos aseguró que las dos prensas genovesas que aún existen, por lo menos parcialmente, allí, se emplearon para prensar uva y no aceite; pero el sistema es el mismo.

Hubo también una prensa de hierro, pero cuando llegamos a ver la almazara ya había desaparecido.

9. EL PROBLEMA DE LOS INFIERNOS

Una particularidad enormemente interesante de esta almazara es lo que la dueña nos designó como los *infiernos*. Para Doña Margarita *infierno* era un cocio situado junto al hogar donde se calentaba el agua y en el cual se recogía el aceite malo de las *cantimploras* para emplearlo como energía para alimentar los candiles (fotografía 15).

Normalmente *infierno* se designa al lugar en el que se recoge el aceite que cae de la prensa (lo que en esta almazara se designa como *fuelle*, o al lugar profundo donde el aceite se decanta (*cantimploras* de esta almazara).

La designación de nuestra anfitriona parece que puede estar en relación con un uso etnográficamente atestiguado en Portugal⁷ y que no conocemos en otros lugares de España, pero que es muy posible que se dé. En cualquier caso es importante seguirle la pista al tema y tenemos intención de hacerlo.

10. LA ALMAZARA DE ABANILLA, MUSEO ETNOGRÁFICO

En 1982 la almazara estaba íntegra y sin dificultad habría podido ponerse en funcionamiento. Hoy, lamentablemente, por ignorancia y desidia de los responsables está

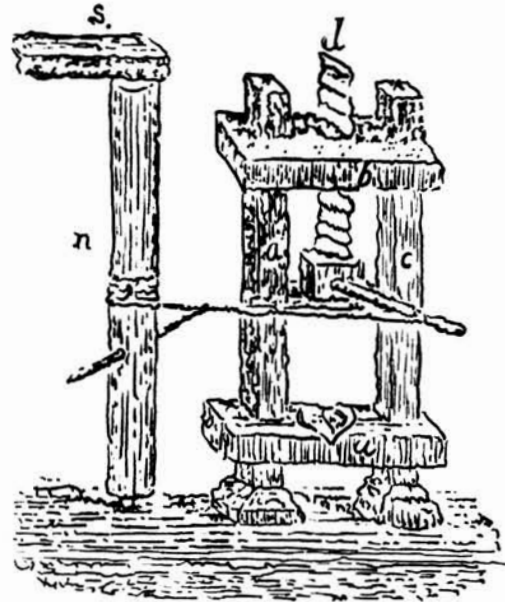


FIGURA 8. Prensa genovesa. También es frecuente en Murcia. La hay en el Museo Carcelén de Jumilla y hay dos ejemplares en la almazara de Doña Margarita Rubira de Abanilla.

ya muy deteriorada y será una lotería si se consigue salvar algo de ella para algún Museo que merezca tal nombre. Es muy posible que dentro de poco ya ni siquiera eso. Sería lamentable. Toda ella en su conjunto es un Museo perfecto y como tal debería quedar.

Pero si, por cualquier razón, esto no resultara posible, deseamos que las dos prensas de viga vayan a parar al Museo de Jumilla, como en vida quiso y pretendió con su gestión D. Jerónimo Molina.

6 A. Aloí, *op.cit.*, pp. 220-221.

7 MARGARIDA RIBEIRO. «O fogo eterno nos lagares de areite». *O Arqueologo Portugues*, serie III, vol. II, Lisboa 1968, 145-150.